SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

1

# Stabmixer-Set SSMS 600 B2

(DE) (AT) (CH) **Stabmixer-Set**
Bedienungsanleitung

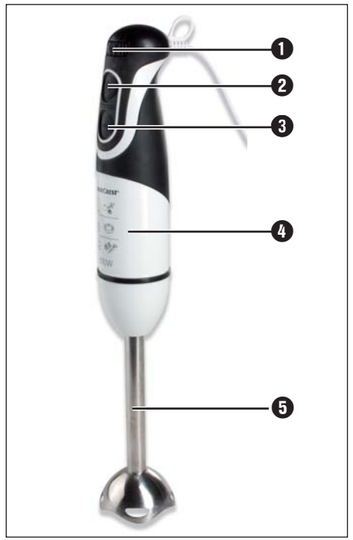
(FR) (CH) **Mixeur plongeant**
Mode d’emploi

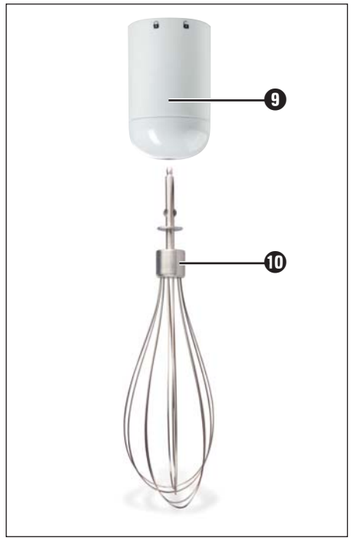
(IT) (CH) **Frullatore ad immersione**
Istruzioni per l’uso

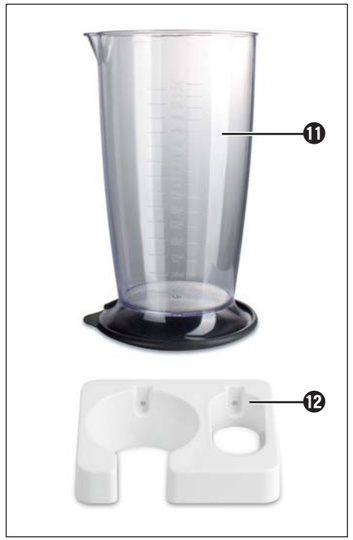
(NL) **Staafmixerset**
Gebruiksaanwijzing

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SSMS 600 B2-06/11-V1
IAN: 68957

SSMS 600 B2





DE
AT
CH

# Inhaltsverzeichnis

**Informationen zu dieser Bedienungsanleitung . . . . . 2**
Urheberrecht . . . . . 2
**Bestimmungsgemäße Verwendung . . . . . 2**
**Sicherheitshinweise . . . . . 3**
**Lieferumfang . . . . . 4**
Entsorgung der Verpackung . . . . . 4
**Technische Daten . . . . . 5**
**Gerätebeschreibung/Zubehör . . . . . 5**
**Verwendung . . . . . 6**
**Zusammenbauen . . . . . 7**
Den Stabmixer zusammenbauen . . . . . 7
Den Schneebesen zusammenbauen . . . . . 7
Den Zerkleinerer zusammenbauen . . . . . 7
**Gerät halten . . . . . 8**
**Bedienen . . . . . 9**
**Wandmontage . . . . . 11**
**Reinigen . . . . . 11**
**Gerät entsorgen . . . . . 12**
**Hinweise zur EG-Konformitätserklärung . . . . . 12**
**Importeur . . . . . 12**
**Garantie . . . . . 13**
**Service . . . . . 13**
**Rezepte . . . . . 14**
Gemüse-Cremesuppe . . . . . 14
Kürbissuppe . . . . . 15
Süßer Fruchtaufstrich . . . . . 16
Schoko-Creme . . . . . 17
Mayonnaise . . . . . 17

DE
AT
CH

# Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Stabmixer-Sets SSMS 600 B2 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Anschluss sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung und Störungsbehebung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

# Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

**⚠ WARNUNG**

**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

***HINWEIS***

- ► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

# Sicherheitshinweise

**⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

- Schließen Sie das Stabmixer-Set nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, und bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixer-Sets nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

**⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

Sie dürfen den Motorblock des Stabmixer-Sets keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen oder das Gerät unbeaufsichtigt ist.

DE
AT
CH

# Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Wandhalter
- 2 x Dübel
- 2 x Schrauben
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

***HINWEIS***

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

***HINWEIS***

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| Netzspannung | 220 - 240 V ~, 50 Hz |
| Nennleistung | 600 W |
| Schutzklasse | II ⧈ |
| Fassungsvermögen:<br>Messbecher<br>Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten | <br>700 ml<br>300 ml |

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb abkühlen lassen.

Den Zerkleinerer nach 1 Minute Betrieb abkühlen lassen.

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb abkühlen lassen.

## Gerätebeschreibung/Zubehör

❶ Geschwindigkeitsregler
❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
❹ Motorblock
❺ Stabmixer
❻ Schüssel-Deckel
❼ Messer
❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
❾ Schneebesen-Halter
❿ Schneebesen
⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
⓬ Wandhalter inkl. Schrauben & Dübel

DE
AT
CH

# Verwendung

***HINWEIS***

- ► Mit dem Messbecher ⓫ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⓫ herauslaufen.
- ► Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ⓫ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ⓫ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ⓫ verschlossen ist.

■ Mit dem Stabmixer ❺ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❺ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

***ACHTUNG - SACHSCHADEN!***

- ► Benutzen Sie den Stabmixer ❺ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

■ Mit dem Schneebesen ⓾ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ⓾ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

■ Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❼, Schüssel ❽ und Schüssel-Deckel ❻, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

***ACHTUNG - SACHSCHADEN!***

- ► Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

# Zusammenbauen

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

***HINWEIS***

► Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Den Stabmixer zusammenbauen

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie den Stabmixer ❺ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Stabmixer ❺, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

## Den Schneebesen zusammenbauen

- Setzen Sie den Schneebesen ❿ in den Schneebesen-Halter ❾.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen ❿ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Schneebesen ❿, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

## Den Zerkleinerer zusammenbauen

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Das Messer ❼ ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie vorsichtig das Messer ❼ auf die Halterung in der Schüssel ❽.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel ❽.

***HINWEIS***

► Befüllen Sie die Schüssel ❽ immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

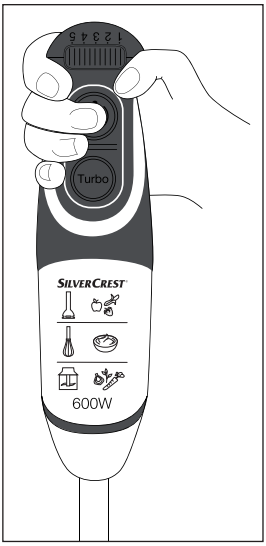
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel ❻ auf die Schüssel ❽ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ❽ in die Schiene am Schüssel-Deckel ❻ geführt werden.
- Setzen Sie den Motorblock ❹ auf den Schüssel-Deckel ❻, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

***HINWEIS***

► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel ❽ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel ❽ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel ❻ und Motorblock ❹ ab, sowie gegebenenfalls das Messer ❼ vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel ❽ und setzen Sie ihn auf die Schüssel ❽.

## Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



# Bedienen

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

***HINWEIS***

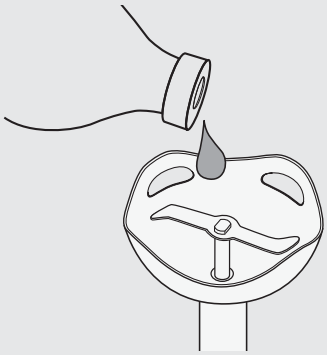
► Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ❶ auf „5".

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Halten Sie den Schalter ❷ gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „5", um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „1", um die Geschwindigkeit zu verringern.
3) Halten Sie den Turbo-Schalter ❸ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ❸ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

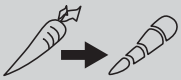
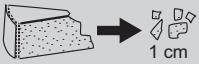
***HINWEIS***

► Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



DE
AT
CH

Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

| Zutaten | | max. Menge | Verarbeitungs-zeit | Geschwindig-keit |
|---|---|---|---|---|
| Zwiebeln | | 200 g | ca. 20 Sek. | Stufe 1 - 3 |
| Petersilie | | 30 g | ca. 20 Sek. | Turbo |
| Knoblauch | | 20 Zehen | ca. 20 Sek. | Stufe 1 - 5 |
| Möhren |  | 200 g | ca. 15 Sek. | Stufe 1 - 5 |
| Haselnüsse/ Mandeln | | 200 g | ca. 30 Sek. | Turbo |
| Walnüsse | | 200 g | ca. 25 Sek. | Stufe 3 - 4 |
| Parmesan |   | 250 g | ca. 30 Sek. | Turbo |

## Wandmontage

Im Lieferumfang enthalten sind 2 Dübel und 2 Schrauben, um den Wandhalter ⑫ zu montieren.

**⚠ WARNUNG STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Prüfen Sie vor der Montage des Wandhalters ⑫, ob sich Leitungen oder Rohre in der Wand befinden!

1) Markieren Sie sich die Position der Bohrlöcher anhand des Wandhalters ⑫.
2) Bohren Sie die Löcher mit einem 6 mm-Bohrer.
3) Setzen Sie die Dübel in die gebohrten Löcher ein.
4) Positionieren Sie die beiden Öffnungen des Wandhalters ⑫ über die Bohrungen und fixieren Sie diesen mit den beiden Schrauben.

## Reinigen

**⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen den Motorblock ❹ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

**⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

***ACHTUNG - SACHSCHADEN!***

- Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

DE
AT
CH

1) Ziehen Sie den Netzstecker.
2) Reinigen Sie Motorblock ❹, den Stabmixer ❺, den Schüssel-Deckel ❻ den Schneebesen-Halter ❾ und den Wandhalter ⓬ mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Stabmixers ❺ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
3) Reinigen Sie die restlichen Zubehörteile (Schüssel ❽, Schneebesen ⓾,Messbecher ⓫ und Messer ❼) unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch gut ab.

## Gerät entsorgen

**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

CE

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

## Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

***HINWEIS***

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

# Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0180 5772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 68957

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 68957

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 68957

DE
AT
CH

# Rezepte

## Gemüse-Cremesuppe

2-4 Personen

**Zutaten**

- 2-3 EL ÖL
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350-400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

**Zubereitung**

1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer ❺ für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

## Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 -300 ml Kokosmilch
- 250 -500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ❺ glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

DE
AT
CH

## Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer ❺ 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

## Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60% Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen ⑩ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

## Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ❸ drücken.
2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

FR
CH

# Sommaire

**Informations relatives à la présente notice d'utilisation . . . . . 20**
Droits d'auteur . . . . . 20
**Utilisation conforme . . . . . 20**
**Consignes de sécurité . . . . . 21**
**Accessoires fournis . . . . . 22**
Recyclage de l'emballage . . . . . 22
**Caractéristiq ues techniques . . . . . 23**
**Description de l'appareil / Accessoires . . . . . 23**
**Utilisation . . . . . 24**
**Assemblage . . . . . 25**
Assembler le mixeur plongeant . . . . . 25
Assembler le fouet . . . . . 25
Assembler le hachoir . . . . . 25
**Tenir l'appareil . . . . . 26**
**Opération . . . . . 27**
**Montage sur le mur . . . . . 29**
**Nettoyage . . . . . 29**
**Mise au rebut . . . . . 30**
**Remarques relatives à la déclaration de conformité CE . . . . . 30**
**Importateur . . . . . 30**
**Garantie . . . . . 31**
**Service après-vente . . . . . 31**
**Recettes . . . . . 32**
Crème de légumes . . . . . 32
Soupe au potiron . . . . . 33
Pâte à tartiner aux fruits sucrée . . . . . 34
Crème au chocolat . . . . . 35
Mayonnaise . . . . . 35

# Informations relatives à la présente notice d'utilisation



Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du set de mixeur plongeant SSMS 600 B2 (désigné ci-après par appareil) et vous donne des indications importantes sur l'usage conforme, la sécurité, le raccordement, ainsi que l'opération de l'appareil.

La notice d'utilisation doit en tout temps être accessible à proximité de l'appareil. Elle doit être lue et respectée par toute personne qui est chargée de l'utilisation et du dépannage de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation et remettez-la au nouveau propriétaire de l'appareil.

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

# Utilisation conforme

Le set de mixeur plongeant sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Danger par l'usage non conforme !**

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant.

- ► Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

***REMARQUE***

- ► L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation. Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

# Consignes de sécurité



**⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- Branchez le set de mixeur plongeant exclusivement à une prise secteur installée en bonne et due forme à une tension secteur de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- En cas de perturbations, et avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- Vous ne devez pas exposer l'appareil à l'humidité. L'utilisation de l'appareil à l'extérieur est interdite.
- Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- Evitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation ; acheminez le cordon de telle manière que personne ne puisse trébucher ou marcher dessus.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tous dommages.
- Il est absolument interdit d'ouvrir le boîtier du bloc moteur du set de mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

**⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

Le bloc moteur du set du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être plongé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- Coupez l'appareil du réseau électrique, lorsque vous retirez ou rajoutez des accessoires ou que l'appareil est sans surveillance.

# Accessoires fournis

FR
CH

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Set de mixeur plongeant
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Fouet
- Hachoir (lame et bol avec couvercle/pied combiné)
- Support mural
- 2 x chevilles
- 2 x vis
- Notice d'utilisation

1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre „nettoyage"

***REMARQUE***

► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.

► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre ***Service après-vente***).

## Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.

Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

***REMARQUE***

► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

## Caractéristiq ues techniques

| | |
|---|---|
| Tension secteur | 220 - 240 V ~, 50 Hz |
| Puissance nominale | 600 W |
| Classe de protection | II ⧈ |
| Capacité :<br>Verre mesureur<br>Quantité de remplissage max. des liquides | <br>700 ml<br>300 ml |

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

Laisser refroidir le mixeur plongeant après 1 minute d'opération.

Laisser refroidir le hachoir après 1 minute d'opération.

Laisser refroidir le fouet après 2 minutes d'opération.

## Description de l'appareil / Accessoires

❶ Régulateur de vitesse
❷ Commutateur (vitesse normale)
❸ Commutateur turbo (vitesse rapide)
❹ Bloc moteur
❺ Mixeur plongeant
❻ Couvercle du bol
❼ Lame
❽ Bol (avec couvercle/pied combiné)
❾ Porte-fouet
❿ Fouet
⓫ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné)
⓬ Support mural (comprenant les vis & chevilles)

# Utilisation

FR
CH

***REMARQUE***

- ► Le verre mesureur ⓫ vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur ⓫.
- ► Si vous souhaitez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur ⓫ vous pouvez retirer le pied du verre mesureur ⓫ et l'utiliser en tant que couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur ⓫ soit également fermé.

■ Le mixeur plongeant ❺ vous permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou de la nourriture pour bébé. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant ❺ au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

***ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !***

- ► N'utilisez pas le mixeur plongeant ❺ pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

■ Le fouet ⓾ vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d'opérer le fouet ⓾ au max. 2 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.

■ Le hachoir, composé d'une lame ❼, d'un bol ❽ et du couvercle du bol ❻, vous permet également de hacher des aliments plus durs. Nous recommandons d'opérer le hachoir au max. 1 minute d'affilée et de le laisser refroidir.

***ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !***

- ► N'utilisez pas le hachoir pour transformer les liquides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

# Assemblage



**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

***REMARQUE***

► Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre «nettoyage».

## Assembler le mixeur plongeant

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

■ Insérez le mixeur plongeant ❺ sur le bloc moteur ❹, afin que la flèche indique le symbole 🔓. Tournez le mixeur plongeant ❺, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur ❹ indique le symbole 🔒.

## Assembler le fouet

■ Insérez le fouet ❿ dans le porte-fouet ❾.

■ Insérez le fouet ❿ assemblé de cette manière sur le bloc moteur ❹, afin que la flèche indique le symbole 🔓. Tournez le fouet ❿, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur ❹ indique le symbole 🔒.

## Assembler le hachoir

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► La lame ❼ est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

■ Placez avec précaution la lame ❼ sur le support dans le bol ❽.

■ Remplissez les denrées alimentaires à hacher dans le bol ❽.

***REMARQUE***

► Remplissez le bol ❽ uniquement jusqu'au repère MAX. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas de manière optimale.

FR
CH

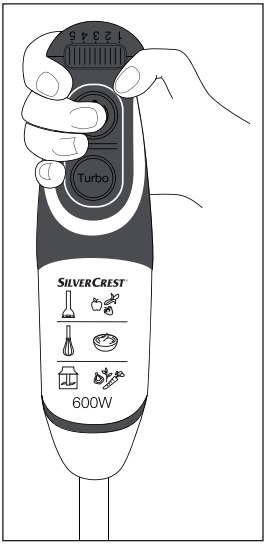
- Insérez le couvercle du bol ❻ sur le bol ❽ et serrez-le bien fermement. A cet égard, les ergots du bord du bol ❽ doivent être guidés dans le rail du couvercle du bol ❻.
- Insérez le bloc moteur ❹ sur le couvercle du bol ❻, afin que la flèche indique le symbole 🔓. Tournez le bloc moteur ❹, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole 🔒.

***REMARQUE***

► Si vous souhaitez conserver des aliments dans le bol ❽, vous pouvez retirer le pied du bol ❽ et l'utiliser en tant que couvercle. Pour ce faire, retirez le couvercle du bol ❻ et le bloc moteur ❹ ainsi que le cas échéant, la lame ❼ avec précaution. Desserrez le pied du bol ❽ et placez-le sur le bol ❽.

## Tenir l'appareil

Pour opérer l'appareil, veuillez le tenir de la manière suivante :



# Opération



**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Toutes éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.

***REMARQUE***

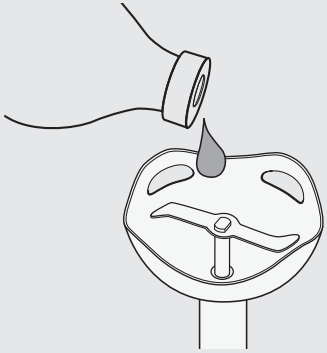
► Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet ⑩ maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse ❶ sur "5".

Si vous avez assemblé le set de mixeur plongeant conformément aux consignes :

1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
2) Tenez le commutateur ❷ enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse ❶ en direction «5», pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse ❶ en direction «1», pour réduire la vitesse.
3) Maintenez le commutateur turbo ❸ enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo ❸, vous disposez immédiatement de la vitesse maximale.
4) Une fois que vous avez terminé de travailler les denrées alimentaires, relâchez simplement le commutateur enfoncé.

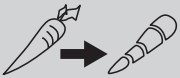
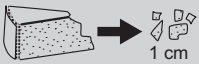
***REMARQUE***

► Si en cours d'opération, vous constatiez des bruits inhabituels comme un grincement ou un bruit similaire, veuillez ajouter un peu d'huile alimentaire neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant :



FR
CH

Exemples pour hacher et réduire différents aliments avec le hachoir :

| Ingrédients | | Quantité max. | Temps de transformation | Vitesse |
|---|---|---|---|---|
| Oignons | | 200 g | env. 20 sec. | Degrés 1 - 3 |
| Persil | | 30 g | env. 20 sec. | Turbo |
| Ail | | 20 gousses | env. 20 sec. | Degrés 1 - 5 |
| Carottes |  | 200 g | env. 15 sec. | Degrés 1 - 5 |
| Noisettes/ amandes | | 200 g | env. 30 sec. | Turbo |
| Noix | | 200 g | env. 25 sec. | Degrés 3 - 4 |
| Parmesan |   | 250 g | env. 30 sec. | Turbo |

## Montage sur le mur

2 chevilles et 2 vis sont contenues dans la livraison pour assembler le support mural ⑫.



**⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

► Avant de procéder à l'assemblage du support mural ⑫, vérifiez s'il n'y a pas de conduites ou de tuyaux dans le mur !

1) Veuillez marquer la position des trous de perforation à l'aide du support mural ⑫.
2) Faire les trous avec un foret de 6 mm.
3) Insérez les chevilles dans les trous perforés.
4) Positionnez les deux ouvertures du support mural ⑫ sur les trous et fixez cette dernière avec les deux vis.

## Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT- RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

► Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.

► Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur ❹ dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

**⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !**

► Risque de blessures lors de la manipulation avec la lame ❼ extrêmement tranchante. Après utilisation et nettoyage, assemblez de nouveau le hachoir afin de ne pas vous blesser sur la lame libre. Tenez la lame hors de portée des enfants.

***ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !***

► Les éléments du set de mixeur plongeant ne doivent pas passer au lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.

► N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet agresser la surface de manière irréparable !

1) Débranchez la fiche secteur.
2) Nettoyez le bloc moteur ❹, le mixeur plongeant ❺, le couvercle du bol ❻, le porte-fouet ❾ et le support mural ⓬ à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans les ouvertures du mixeur plongeant ❺. En cas de taches tenaces, appliquez un produit de nettoyage doux.
3) Nettoyez les autres accessoires (bol ❽, fouet ❿, verre mesureur ⓫ et lame ❼) à l'eau courante et séchez-les bien à l'aide d'un chiffon sec.

## Mise au rebut

**L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales.**
**Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2002/96/EC.**

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

## Remarques relatives à la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences de base et les autres prescriptions pertinentes de la directive européenne en matière de compatibilité électromagnétique 2004/108/EC ainsi que de la directive "basse tension" 2006/95/EC.

La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

## Importateur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

***REMARQUE***

► La prestation de garantie s'applique uniquement aux erreurs de matériaux et de fabrication, mais pas aux dommages de transport, pièces d'usure ou aux dommages causés par les pièces fragiles, par ex. l'interrupteur.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé, à l'exclusion de tout usage professionnel. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

# Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 68957

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 68957

# Recettes

FR
CH

## Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

- 2-3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre (les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350-400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

Préparation

1) Peler les oignons et les couper en dés fins. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant ❺. Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

## Soupe au potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaïdo est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 -300 ml de lait de noix de coco
- 250 -500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

Préparation

1) Peler l'oignon et le couper en dés, ainsi que l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2-3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaïdo, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant ❺. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

## Pâte à tartiner aux fruits sucrée

FR
CH

Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

Préparation

1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
4) En cas de besoin, racler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant ❺ pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 1 minute, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien refermer.

## Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de crème chantilly
- 200 g de chocolat amer (> 60% de cacao)
- ½ de gousse de vanille (marc)

Préparation

1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Racler le marc d'une demi-gousse de vanille et l'ajouter à la masse.
2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
3) Avant de servir, bien mélanger au fouet ⑩ pour obtenir une consistance crémeuse.

Conseil : il est recommandé de servir les crèmes accompagnées de fruits frais.

## Mayonnaise

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. de l'huile de colza
- 1 œuf (jaune et blanc)
- 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

Préparation

1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mélangeur, tenir le fouet ⑩ à la verticale dans le bol mélangeur et appuyer sur la touche Turbo.
2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1:30 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
3) Saler et poivrer selon les préférences.

# Indice

**Informazioni sul presente manuale di istruzioni . . . . . 38**
Diritto d'autore . . . . . 38
**Uso conforme . . . . . 38**
**Indicazioni di sicurezza . . . . . 39**
**Volume della fornitura . . . . . 40**
Smaltimento della confezione . . . . . 40
**Dati tecnici . . . . . 41**
**Descrizione dell'apparecchio / Accessori . . . . . 41**
**Uso . . . . . 42**
**Montaggio . . . . . 43**
Montaggio del frullatore: . . . . . 43
Montaggio della frusta . . . . . 43
Montare il tritatutto . . . . . 43
**Come mantenere l'apparecchio . . . . . 44**
**Uso . . . . . 45**
**Montaggio a parete . . . . . 47**
**Pulizia . . . . . 47**
**Smaltimento dell'apparecchio . . . . . 48**
**Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE . . . . . 48**
**Importatore . . . . . 48**
**Garanzia . . . . . 49**
**Assistenza . . . . . 49**
**Ricette . . . . . 50**
Minestra cremosa di verdure . . . . . 50
Minestra di zucca . . . . . 51
Composta di frutta . . . . . 52
Crema al cioccolato . . . . . 53
Maionese . . . . . 53

# Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante del set di mixer ad asta SSMS 600 B2 (di seguito denominata l'apparecchio) e fornisce informazioni importanti per l'uso conforme, la sicurezza, l'installazione e il collegamento nonché l'uso dell'apparecchio.



Il manuale di istruzioni dev'essere sempre disponibile nelle vicinanze dell'apparecchio. Esso dev'essere letto e applicato da tutti coloro che sono incaricati dell'uso e dell'eliminazione dei guasti dell'apparecchio.

Conservare il presente manuale di istruzioni e consegnarlo insieme all'apparecchio in caso di cessione dello stesso a terzi.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

# Uso conforme

Il set di mixer ad asta è realizzato esclusivamente per lavorare cibi in piccole dosi. Esso è previsto esclusivamente per l'uso in ambiente domestico privato.
Il set di mixer ad asta non è previsto per l'uso commerciale.

**⚠ AVVISO**

**Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ► Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

***AVVERTENZA***

- ► In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Si esclude qualsiasi rivendicazione per i danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

# Indicazioni di sicurezza



**⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- Connettere il mixer ad asta solo a una presa di rete installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- In caso di guasti di funzionamento, e prima di pulire il mixer ad asta, estrarre la spina dalla presa di rete.
- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa di rete e farlo riparare da personale specializzato qualificato.
- Disconnettere il cavo di rete dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete e non collocarlo in modo che qualcuno possa calpestarlo o inciamparvi.
- Fare sostituire immediatamente le spine o i cavi di rete danneggiati dal personale specializzato autorizzato o dal servizio clienti, per evitare rischi.
- Non aprire l'alloggiamento del blocco motore del set di mixer ad asta. La sua apertura comporta dei pericoli e la decadenza della garanzia.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

**⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

**⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica prima di rimuovere o applicare gli accessori o se si lascia l'apparecchio incustodito.

# Volume della fornitura

IT
CH

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Set di mixer con asta
- Misurino con coperchio/base
- Frusta
- Tritatutto (lama e ciotola con coperchio/base combinati)
- Supporto a parete
- 2 tasselli
- 2 viti
- Istruzioni per l'uso

1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

***AVVERTENZA***

► Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.

► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo ***Assistenza***

## Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

***AVVERTENZA***

► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

# Dati tecnici

| | |
|---|---|
| Tensione di rete | 220 - 240 V ~, 50 Hz |
| Tensione nominale | 600 W |
| Classe di protezione | II |
| Capacità :<br>Misurino<br>Capacità massima per i liquidi | <br>700 ml<br>300 ml |



Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

far raffreddare il mixer ad asta dopo 1 minuto di funzionamento.

Far raffreddare il tritatutto dopo 1 minuto di funzionamento.

Far raffreddare la frusta dopo 2 minuti di funzionamento.

# Descrizione dell'apparecchio / Accessori

❶ Regolatore di velocità
❷ Interruttore (velocità normale)
❸ Interruttore turbo (velocità superiore)
❹ Corpo motore
❺ Mixer a immersione
❻ Coperchio-ciotola
❼ Coltello
❽ Ciotola (con coperchio/basse di appoggio combinati)
❾ Supporto per frusta
❿ Frusta
⓫ Misurino (con coperchio combinato/base)
⓬ Supporto a parete incluse viti e tasselli

# Uso



***AVVERTENZA***

- ► Con il misurino ⓫ si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino ⓫.
- ► Per conservare cibi solidi o liquidi nel misurino ⓫, togliere la base del misurino ⓫ e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino ⓫ sia chiuso.

■ Con il mixer ad asta ❺ si possono preparare salsine, salse, minestre o pappe per bambini. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta ❺ per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

***ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!***

- ► Non utilizzare il mixer ❺ per la lavorazione di alimenti solidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

■ Con la frusta ⓾ si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta ⓾ per max. 2 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.

■ Con il tritatutto, composto da coltello ❼, ciotola ❽ e ciotola-coperchio ❻, si possono sminuzzare anche alimenti più duri. Consigliamo di far funzionare il tritatutto per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

***ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!***

- ► Non usare il tritattuto per lavorare cibi liquidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

# Montaggio

**⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio dell'apparecchio.

***AVVERTENZA***

► Prima della prima messa in funzione, pulire tutte le componenti come descritto al capitolo “Pulizia”.



## Montaggio del frullatore:

**⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Il coltello è estremamente tagliente! Prestare quindi sempre molta attenzione.

■ Inserire il mixer ad asta ❺ sul blocco motore ❹, in modo che la freccia punti sul simbolo 🔓. Ruotare il mixer ad asta ❺ fino a quando la freccia sul blocco motore ❹ non punterà verso il simbolo 🔒.

## Montaggio della frusta

■ Inserire la frusta ❿ nel supporto per frusta ❾.

■ Inserire la frusta così composta ❿ sul blocco motore ❹, in modo che la frusta punti sul simbolo 🔓. Ruotare la frusta ❿ fino a quando la freccia sul blocco motore ❹ non punterà verso il simbolo 🔒.

## Montare il tritatutto

**⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Il coltello ❼ è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.

■ Inserire cautamente il coltello ❼ sul supporto nella ciotola ❽.

■ Versare gli alimenti da tritare nella ciotola ❽.

***AVVERTENZA***

► Riempire la ciotola ❽ sempre fino alla marcatura MAX. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà bene.

- Posizionare la ciotola-coperchio ❻ sulla ciotola ❽ e avvitare saldamente. In tal caso, i perni al margine della ciotola ❽ devono essere portati nella scanalatura sulla ciotola-coperchio ❻.
- Inserire il blocco motore ❹ sulla ciotola-coperchio ❻ in modo che la freccia punti verso il simbolo 🔓. Ruotare il blocco motore ❹ fino a quando la freccia non punterà verso il simbolo 🔒.

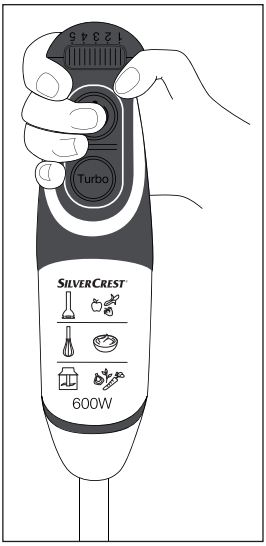
IT
CH

***AVVERTENZA***

► Se si desidera conservare gli alimenti nella ciotola ❽ è possibile rimuovere la base della ciotola ❽ e utilizzarla come coperchio. Rimuovere a tale scopo la ciotola-coperchio ❻ e il blocco motore ❹, ed eventualmente la lama ❼, esercitando cautela. Svitare la base della ciotola ❽ e collocarla sulla ciotola ❽.

## Come mantenere l'apparecchio

Per utilizzare l'apparecchio, procedere come segue:



# Uso

**⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Gli alimenti non devono essere troppo caldi! In caso di schizzi, si potrebbero riportare ustioni.

IT
CH

***AVVERTENZA***

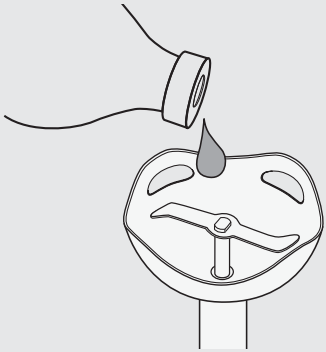
► Se si desidera montare la panna con la frusta ❿, durante il procedimento tenere il contenitore in posizione obliqua. In tal modo la panna si monterà più rapidamente. Fare attenzione a non far schizzare la panna fuori dal contenitore durante il procedimento. Per montare la panna, spingere il regolatore di velocità ❶ su "5".

Dopo aver montato il set di mixer ad asta come desiderato:

1) Inserire la spina di rete nella presa elettrica.
2) Tenere premuto l'interruttore ❷ per elaborare gli alimenti a velocità normale. Spingere il regolatore di velocità ❶ in direzione "5" per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità ❶ in direzione "1" per diminuire la velocità.
3) Tenere premuto l'interruttore Turbo ❸ per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l'interruttore Turbo ❸ si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
4) Dopo aver terminato la lavorazione dei cibi, rilasciare semplicemente il tasto che si era premuto.

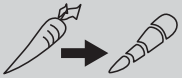
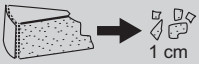
***AVVERTENZA***

► Se durante l'uso si verificassero rumori insoliti, come cigolii o simili, versare un po' di olio alimentare neutro sull'albero motore:



IT
CH

Esempi per la triturazione e lo sminuzzamento di vari alimenti con il tritatutto:

| Ingredienti | | Quantità max. | Tempo di lavorazione | Velocità |
|---|---|---|---|---|
| Cipolle | | 200 g | ca. 20 sec. | Livello 1 - 3 |
| Prezzemolo | | 30 g | ca. 20 sec. | turbo |
| Aglio | | 20 spicchi | ca. 20 sec. | Livello 1 - 5 |
| Carotine |  | 200 g | ca. 15 sec. | Livello 1 - 5 |
| Nocciole/ Mandorle | | 200 g | ca. 30 sec. | turbo |
| Noci | | 200 g | ca. 25 sec. | Livello 3 - 4 |
| Parmigiano |  | 250 g | ca. 30 sec. | turbo |

## Montaggio a parete

Nella fornitura sono contenuti 2 tasselli e 2 viti per il montaggio del supporto a parete ⑫.

**⚠ AVVISO - PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- Prima del montaggio del supporto a parete ⑫ assicurarsi che nella parete non si trovino cavi o tubazioni!



1) Marcare la posizione dei fori in base al supporto a parete ⑫.
2) Eseguire i fori con un trapano da 6 mm.
3) Inserire i tasselli nei fori.
4) Posizionare entrambe le aperture del supporto a parete ⑫ sui fori e fissare il supporto con entrambe le viti.

## Pulizia

**⚠ AVVISO - PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- Prima di pulire il set di mixer ad asta, staccare sempre la spina dalla presa di rete.
- Per la pulizia, non immergere mai il blocco motore ❹ in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

**⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!**

- L'uso del coltello estremamente affilato ❼ comporta il pericolo di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto, per evitare ferimenti con il coltello lasciato scoperto. Rendere il coltello inaccessibile ai bambini.

***ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!***

- Non lavare le parti del set di mixer ad asta in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!

1) Staccare la spina.
2) Pulire il blocco motore ❹, il mixer ad asta ❺, la ciotola-coperchio ❻ la frusta-supporto ❾ e il supporto a parete ⓬ con un panno umido. Assicurarsi che non penetri acqua nelle aperture del mixer ad asta ❺. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno.
3) Pulire il resto degli accessori (ciotola ❽, frusta ⓾, misurino ⓫ e coltello ❼) sotto acqua corrente e asciugarli bene con un panno asciutto.



## Smaltimento dell'apparecchio

**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**
**Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/EC.**

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

## Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE

Il presente apparecchio corrisponde ai requisiti fondamentali in relazione alla conformità e alle relative prescrizioni della Direttiva europea di compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC e della Direttiva basse tensioni 2006/95/EC.

CE

La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

## Importatore

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.



***AVVERTENZA***

- La garanzia vale solo per i difetti relativi ai materiali o difetti di fabbricazione, ma non per i danni derivanti dal trasporto, danni alle parti soggette a usura o fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

# Assistenza

(IT) **Service Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Service Switzerland**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

# Ricette

## Minestra cremosa di verdure

2 -4 persone

IT
CH

Ingredienti

- 2-3 cucchiai di olio
- 200 g di cipolle
- 200 g di patate (si consiglia di utilizzare patate farinose)
- 200 g di carotine
- 350-400 ml di brodo di verdura (fresco o istantaneo)
- Sale, pepe, noce moscata
- 5 g di prezzemolo

Preparazione

1) Sbucciare le cipolle e affettarle sottilmente a dadini. Lavare e pelare le carotine, tagliandole quindi a fette. Sbucciare le patate, sciacquarle e tagliarle a dadini di circa 2 cm di spessore.
2) Riscaldare l'olio in un tegame, e farvi soffriggere le cipolle fino a farle diventare trasparenti. Aggiungere carotine e patate e far soffriggere anch'esse. Versare brodo in quantità sufficiente a coprire bene le verdure e continuare a cuocerle per 10-15 minuti. In caso di necessità, nel frattempo aggiungere altro brodo, qualora le verdure risultassero scoperte.
3) Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e rimuovere i gambi. Tagliarlo a grossi pezzi e aggiungerlo alla minestra. Ridurre il tutto in purea utilizzando il mixer ad asta ❺ per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

## Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 cucchiai di olio di colza
- 400 g di polpa di zucca (la specie più indicata di zucca è quella denominata Hokkaido, poiché la buccia si ammorbidisce durante la cottura e non è necessario rimuoverla)
- 250 -300 ml di latte di cocco
- 250 -500 ml di brodo di verdure
- Succo di mezza arancia
- Un po' di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale, pepe

Preparazione

1) Sbucciare e tagliare a dadini cipolla e aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2-3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20-25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer ad asta ❺. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.
3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

## Composta di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresca o surgelata)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante istantaneo (nessuna necessità di cottura)
- 1 spruzzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di polpa di baccello di vaniglia



Preparazione

1) Lavare e pulire le fragole, rimuovendo i piccioli. Fare sgocciolare bene in un colino, al fine di eliminare l'acqua in eccesso e impedire che la composta divenga troppo liquida. Tagliare le fragole più grosse a pezzetti.
2) Pesare 250 g di fragole e collocarle in un recipiente per frullati adatto.
3) Aggiungere uno spruzzo di succo di limone.
4) In caso di necessità, grattare un po' di polpa di baccello di vaniglia e aggiungerla.
5) Versare il pacchetto di zucchero gelificante istantaneo e mescolare accuratamente con il mixer ad asta ❺ per 45-60 secondi. Se fossero presenti ancora grossi pezzi di frutta, fare riposare il tutto per 1 minuto e quindi ridurre il resto in purea per 60 secondi.
6) Consumare subito oppure versare la composta in un barattolo di vetro con coperchio e chiuderlo.

## Crema al cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

- 350 g di panna da montare
- 200 g di cioccolato amaro (> 60% di cacao)
- ½ baccello di vaniglia (polpa)

Preparazione

1) Mettere la panna sul fuoco, sbriciolare il cioccolato e farvelo sciogliere dentro a fiamma bassa. Grattare la polpa di mezzo baccello di vaniglia e aggiungerla al liquido.
2) Mettere a refrigerare in frigorifero fino ad avvenuta solidificazione.
3) Prima di servire, lavorare la crema con la frusta ⑩ fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

## Maionese

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 10 g di aceto dal sapore delicato o succo di limone
- Sale e pepe a piacere

Preparazione

1) Versare l'uovo e il succo di limone nel contenitore, collocare la frusta ⑩ obliquamente nel contenitore e premere il tasto Turbo.
2) Versare l'olio lentamente a filo sottile, in modo uniforme (distribuendo la quantità in un periodo di tempo pari a circa 1:30 minuti), in modo che l'olio possa legarsi agli altri ingredienti.
3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

# Inhoud

**Informatie bij deze gebruiksaanwijzing. . . . . 56**
Auteursrecht . . . . . 56
**Gebruik in overeenstemming met bestemming . . . . . 56**
**Veiligheidsvoorschriften. . . . . 57**
**Inhoud van het pakket . . . . . 58**
De verpakking afvoeren. . . . . 58
**Technische gegevens . . . . . 59**
**Beschrijving van het apparaat/accessoires . . . . . 59**
**Gebruik . . . . . 60**
**In elkaar zetten . . . . . 61**
De staafmixer in elkaar zetten . . . . . 61
De garde in elkaar zetten . . . . . 61
De fijnsnijder in elkaar zetten. . . . . 61
**Apparaat vasthouden . . . . . 62**
**Bediening. . . . . 63**
**Wandbevestiging . . . . . 65**
**Reinigen. . . . . 65**
**Apparaat afdanken . . . . . 66**
**Opmerkingen over de EC-conformiteitsverklaring . . . . . 66**
**Importeur . . . . . 66**
**Garantie. . . . . 67**
**Service . . . . . 67**
**Recepten . . . . . 68**
Gebonden groentesoep . . . . . 68
Pompensoep . . . . . 69
Zoet broodbeleg . . . . . 70
Choco-crème . . . . . 71
Mayonaise. . . . . 71

# Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van de staafmixerset SSMS 600 B2 (navolgend aangeduid als apparaat) en voorziet u van belangrijke aanwijzingen voor het gebruik in overeenstemming met de bestemming, de veiligheid, het aansluiten, evenals de bediening van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet voortdurend nabij het apparaat beschikbaar zijn. Zij moet door iedere persoon gelezen en toegepast worden, die bezig is met de bediening van het apparaat en het verhelpen van storingen ervan.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef deze met het apparaat door aan volgende eigenaren.

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

# Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixerset dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. De staafmixerset is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

**⚠ WAARSCHUWING**

**Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!**

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ► Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ► De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

***OPMERKING***

- ► Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming. De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen. Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

# Veiligheidsvoorschriften



**⚠ GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN**

- Sluit de staafmixerset alleen aan op een stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~ / 50 Hz dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
- Trek de stekker uit het stopcontact in geval van bedrijfsstoringen en voordat u de staafmixerset schoonmaakt.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat terechtkomen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- Trek het netsnoer steeds met de netstekker uit de contactdoos, trek niet aan de kabel zelf.
- Knik of plet het netsnoer niet en leid het zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd deskundig personeel of door de klantenservice vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- De motorblok-behuizing van de staafmixerset mag niet geopend worden. In dit geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

**⚠ GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN**

Dompel het motorblok van de staafmixerset in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- Ontkoppel het apparaat principieel van het stroomnet, als u accessoires eraf neemt of erop zet of als het apparaat onbeheerd is.

# Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixerset
- Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
- Garde
- Fijnsnijder (mes en kom met gecombineerde deksel/standvoet)
- Wandhouder
- 2 x pluggen
- 2 x schroeven
- Gebruiksaanwijzing



1) Haal alle delen van het apparaat en deze gebruiksaanwijzing uit de doos.
2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

***OPMERKING***

- ► Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ► In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk ***Service***).

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.

***OPMERKING***

- ► Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

## Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Netspanning | 220 - 240 V ~, 50 Hz |
| Nominaal vermogen | 600 W |
| Beschermingsklasse | II ⧈ |
| Capaciteit:<br>Maatbeker<br>Max. vulhoeveelheid vloeistoffen | <br>700 ml<br>300 ml |

NL

Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

De staafmixer na 1 minuut gebruik laten afkoelen.

De fijnsnijder na 1 minuut gebruik laten afkoelen.

De garde na 2 minuten gebruik laten afkoelen.

## Beschrijving van het apparaat/accessoires

❶ Snelheidsregelaar
❷ Schakelaar (normale snelheid)
❸ Turboschakelaar (hoge snelheid)
❹ Motorblok
❺ Staafmixer
❻ Kom-deksel
❼ Mes
❽ Kom (met gecombineerde deksel/standvoet)
❾ Houder van garde
❿ Garde
⓫ Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet)
⓬ Wandhouder incl. schroeven & pluggen

# Gebruik



***OPMERKING***

- ► Met de maatbeker ⓫ kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml om te bewerken, anders kan er vloeistof uit de maatbeker ⓫ stromen.
- ► Als u vloeistoffen/levensmiddelen in de maatbeker ⓫ wilt bewaren, kunt u de standvoet van de maatbeker ⓫ afnemen en deze als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenktuit op de maatbeker ⓫ is gesloten.

■ Met de staafmixer ❺ kunt u dipsauzen, sauzen, soepen of babyvoeding maken. Wij adviseren de staafmixer ❺ max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

***LET OP - MATERIËLE SCHADE!***

- ► Gebruik de staafmixer ❺ niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

■ Met de garde ⓾ kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toebereiden. Wij adviseren de garde ⓾ max. 2 minuten aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

■ Met de fijnsnijder, bestaande uit mes ❼, kom ❽ en kom-deksel ❻, kunt u ook hardere levensmiddelen fijnsnijden. Wij adviseren de fijnsnijder max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

***LET OP - MATERIËLE SCHADE!***

- ► Gebruik de fijnsnijder niet voor het verwerken van vloeistoffen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

# In elkaar zetten

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

► Steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

***OPMERKING***

► Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.



## De staafmixer in elkaar zetten

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

► Het mes is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om

- Zet de staafmixer ❺ op het motorblok ❹, zodat de pijl naar het symbool 🔓 wijst. Draai de staafmixer ❺, totdat de pijl op het motorblok ❹ naar het symbool 🔒 wijst.

## De garde in elkaar zetten

- Zet de garde ❿ in de garde-houder ❾.
- Zet de zodanig gemonteerde garde ❿ op het motorblok ❹, zodat de pijl op het symbool 🔓 wijst. Draai de garde ❿, totdat de pijl op het motorblok ❹ op het symbool 🔒 wijst.

## De fijnsnijder in elkaar zetten

**⚠WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

► Het mes ❼ is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om

- Plaats het mes ❼ voorzichtig op de houder in de kom ❽.
- Vul de kom ❽ met de fijn te snijden levensmiddelen.

***OPMERKING***

► Vul de kom ❽ altijd maar tot aan de MAX-markering. Anders functioneert het apparaat niet optimaal.

- Zet het kom-deksel ❻ op de kom ❽ en draai het vast. Daarbij moeten de nokken aan de rand van de kom ❽ in de rail op het kom-deksel ❻ geleid worden.
- Zet het motorblok ❹ op het kom-deksel ❻, zodat de pijl op het symbool wijst. Draai het motorblok ❹, totdat de pijl naar het symbool wijst.

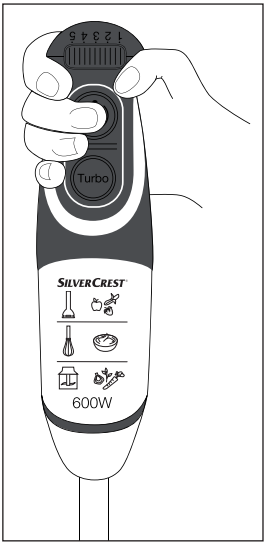
***OPMERKING***

► Als u levensmiddelen in de kom ❽ wilt bewaren, kunt u de standvoet van de kom ❽ afnemen en deze als deksel gebruiken. Haal daarvoor voorzichtig het kom-deksel ❻ en motorblok ❹ eraf, evenals in voorkomend geval het mes ❼. Maak de standvoet van de kom ❽ los en zet hem op de kom ❽.



## Apparaat vasthouden

Om het apparaat te gebruiken, moet u het als volgt vasthouden:



# Bediening

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

► De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spuit kan brandwonden tot gevolg hebben.

***OPMERKING***

► Als u slagroom wilt kloppen met de garde ⑩ houdt het apparaat dan tijdens het kloppen schuin. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Let erop, dat geen slagroom eruit spat tijdens het kloppen. Om slagroom te kloppen de snelheidsregelaar ❶ op „5“ schuiven.

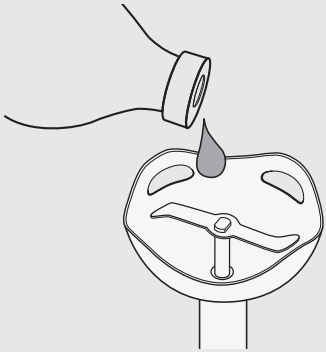


Als u de staafmixerset als gewenst gemonteerd heeft:

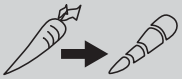
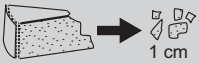
1) Steek de netstekker in het stopcontact.
2) Houd de schakelaar ❷ ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken. Schuif de snelheidsregelaar ❶ richting „5“, om de snelheid te verhogen. Schuif de snelheidsregelaar ❶ richting „1“, om de snelheid te verlagen.
3) Houd de turboschakelaar ❸ ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken. Door op de turboschakelaar ❸ te drukken staat u meteen de maximale bewerkingssnelheid ter beschikking.
4) Wanneer u met de verwerking van de levensmiddelen klaar bent, laat u gewoon de ingedrukte schakelaar los.

***OPMERKING***

► Mochten er tijdens het gebruik vreemde geluiden optreden, zoals piepen o.i.d., doe dan een beetje neutrale spijsolie op de aandrijfas van de staafmixer:



Voorbeelden voor het hakken en fijnmaken van verschillende levensmiddelen met de fijnsnijder:

| Ingrediënten | | max. hoeveelheid | Verwerkingstijd | Snelheid |
|---|---|---|---|---|
| Uien | | 200 g | ca. 20 sec. | Stand 1 - 3 |
| Peterselie | | 30 g4 | ca. 20 sec. | Turbo |
| Knoflook | | 20 tenen | ca. 20 sec. | Stand 1 - 5 |
| Peen |  | 200 g | ca. 15 sec. | Stand 1 - 5 |
| Hazelnoten/ amandelen | | 200 g | ca. 30 sec. | Turbo |
| Walnoten | | 200 g | ca. 25 sec. | Stand 3 - 4 |
| Parmezaanse kaas |   | 250 g | ca. 30 sec. | Turbo |

## Wandbevestiging

In de levering inbegrepen zijn 2 pluggen en 2 schroeven, om de wandhouder ⓬ te monteren.

**⚠ WAARSCHUWING GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!**

► Voordat u de wandhouder ⓬, monteert, moet u controleren of er leidingen of buizen in de wand lopen!



1) Markeer de positie van de boorgaten aan de hand van de wandhouder ⓬.
2) Boor de gaten met een 6 mm-boor.
3) Zet de pluggen in de geboorde gaten.
4) Positioneer de beide openingen van de wandhouder ⓬ over de boorgaten en fixeer deze met de beide schroeven.

## Reinigen

**⚠ WAARSCHUWING- GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!**

► Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixerset schoonmaakt.

► Het motorblok ❹ mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

**⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!**

► In de omgang met het extreem scherpe mes ❼ bestaat gevaar voor verwonding. Zet de fijnsnijder na gebruik en reinigen weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes verwondt. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.

***LET OP - MATERIËLE SCHADE!***

► U mag de onderdelen van de staafmixerset niet in de vaatwasmachine reinigen, deze zouden daardoor kunnen beschadigen

► Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

1) Trek de netstekker uit het stopcontact.
2) Reinig het motorblok ❹, de staafmixer ❺, het kom-deksel ❻ de garde-houder ❾ en de wandhouder ⓬ met een vochtige doek.
   Zorg ervoor, dat er geen water in de openingen van de staafmixer ❺ komt.
   Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek.
3) Reinig de overige accessoires (kom ❽, garde ❿, maatbeker ⓫ en mes ❼) onder stromend water en droog deze met een theedoek goed af.

## Apparaat afdanken

**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.**

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-reiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

## Opmerkingen over de EC-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet met betrekking tot overeenstemming aan de fundamentele eisen en de andere relevante voorschriften van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EC en de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC.

CE

De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

## Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

***OPMERKING***

- De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, niet echter voor transportschade, aan slijtage onderhevige onderdelen of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars.



Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

# Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 68957

# Recepten

## Gebonden groentesoep

2-4 personen

Ingrediënten

- 2-3 EL olie
- 200 g uien
- 200 g aardappels (vooral geschikt zijn melig kokende soorten)
- 200 g wortelen
- 350-400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie



Bereiding

1) Uien schillen en in kleine blokjes snijden. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10-15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte tussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grove stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer ❺ ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.

## Pompensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 - 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vruchtvlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschild moet worden)
- 250 -300 ml kokosmelk
- 250 -500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel
- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper



Bereiding

1) Uien schillen en in kleine blokjes snijden, knoflook precies zo.Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruiten. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruiten.
2) Pompoen met een groenteborstel onder warm water grondig schoonmaken, dan in blokjes van 2-3 cm snijden. (Als er andere pompoen wordt gebruikt dan Hokkaido pompoen, moet deze bovendien geschild worden). Blokjes pompoen bij uien en gember doen en mee aanfruiten. De halve hoeveelheid kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20-25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer ❺ glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.
3) De soep op smaak brengen met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance heeft.

## Zoet broodbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

Bereiding

1) Aardbeien wassen en schoonmaken, daarbij het groene steeltje verwijderen. Goed laten afdruipen in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grotere aardbeien klein snijden.
2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
4) Desgewenst het merg van een vanillestokje uitschrapen en toevoegen.
5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer ❺ 45-60 seconden lang grondig mengen. Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 1 minuut laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
6) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen en afsluiten.

## Choco-crème

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 350 g slagroom
- 200 g bittere chocolade (> 60% cacao-aandeel)
- ½ vanillestokje (merg)

Bereiding

1) De slagroom aan de kook brengen, chocolade in brokjes breken in daarin langzaam laten smelten op lage temperatuur.Het merg van een half vanillestokje uitschrapen en in de massa roeren.
2) In de koelkast helemaal afkoelen en stevig laten worden.
3) Vóór het serveren met de garde ⑩ romig opkloppen.

Tip: daarbij smaken verse vruchten.



## Mayonaise

- 200 ml neutrale plantaardige olie bijv. koolzaadolie
- 1 ei (eigeel en eiwit)
- 10 g milde azijn of citroensap
- zout en peper naar smaak

Bereiding

1) Ei en citroensap in de mengbeker doen, de garde ⑩ loodrecht in de beker houden en op de turbo-knop drukken.
2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1:30 minuten) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.